

# FIGARO 2020

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner alte Reben



## AUSBAU

im kleinen Eichenfass auf der Feinhefe



## TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



## TRINKREIFE

2021 – 2027, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

helles Fleisch und Geflügel (auch dunkles Fleisch bei Histaminallergie), Meeresfrüchte (z.B. Krustentiere), Innereien (z.B. Beuschel, Leber), asiatische Gerichte



## GLASEMPFEHLUNG

Burgunder-Glas



## GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

## SÄURE

4,6 g/l

## RESTZUCKER

3,4 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## BODEN

Braunerdeboden aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil

## ERTRAG JE HEKTAR

35 hl

## VINIFIZIERUNG

alkoholische Gärung bei 15 °C im kleinen Eichenfass, ständiges Aufrühren der Feinhefe

## ALLERGENE

Enthält Sulfite

## FLASCHENFÜLLUNG

April 2021

## BESCHREIBUNG

Intensives, strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen; In der Nase angenehme Kräuterwürze mit reifer Steinobstfrucht, auch etwas frische grüne Äpfel, ein Hauch Grapefruit und Limette kommt durch, etwas Traubenzucker, dezente Hollernoten, schwarzer und roter Pfeffer, feine Röstaromatik; Die reife Frucht macht sich am Gaumen wunderschön breit, unterlegt mit reichlich Kräuteraromatik und feinen floralen Anklängen im Hintergrund, an Bratapfel erinnernd, Brenneseln, tolle Extraktsüße, frische salzige Mineralik, dicht, cremig und sehr ausgewogen, herrlich eingebundene Röstaromen, bleibt wunderbar lange am Gaumen; Ein vielseitiger Speisenbegleiter der schon beim ersten Schluck Spaß und Lust aufs nächste Glas macht!

WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF

Zwischen den Reben 1 | A-7142 Illmitz | T. +43 2175 243 42 | F. 243 42 4 | weingut@salzl.at | www.salzl.at

